

Prizrenska paca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 2 pileca bataka
- 1 kašika maslaca
- 5 kašika brašna
- malosoli
- malobibera
- malosuvog biljnog zacina
- maloperšuna

Dodatak:

- 2 cenabelog luka
- 2 kašike belog sirceta

Priprema

Skuvati batake. Na vrelom maslacu pržiti brašno do zlatno žute boje. Dodati alevu papriku. Nalivati pomalo pilecu supu i mešati da se ne stvore grudvice. Kuvati do željene gustine. Iscepkati meso i dodati u corbu. Kuvati još par minuta, zaciniti po ukusu. Posebno usitniti beli luk i pomešati sa sircetom. Ukrasiti pacu peršunom, a beli luk sa sircetom dodati po želji.

Savet

Paca može da se služi i bez belog luka i sirceta, a ko voli kiselije može dodati.